



Dynamic Search: JAPIO - Patent Abstracts of Japan

Records for: JP 11221034

save as alert...

save strategy only...

Output

Format: Full Record

Output as: Browser

display / send

Modify

refine search

back to picklist

select
all none

Records 1 of 1 In full Format

1. 9/19/1
06279445 PRODUCTION OF DRIED PASTA AND HEAT-STERILIZED PASTA USING
THE SAME

Pub. No.: 11-221034 A]

Published: August 17, 1999 (19990817)

Inventor: TAKAHASHI MASATO

KAMIYAMA KAZUO

Applicant: HOUSE FOODS CORP

Application No.: 10-056610 [JP 9856610]

Filed: March 09, 1998 (19980309)

Priority: 09336018 [JP 979336018], JP (Japan), December 05, 1997 (19971205)

International Class: A23L-001/16

ABSTRACT

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing dried pasta, capable of effectively preventing the flavor deterioration or color tone darkening of pasta during its preservation after subjected to heat sterilization treatment, and to provide a method for producing heat-sterilized pasta using the above dried pasta.

SOLUTION: This method for producing dried pasta comprises preparing antioxidant-contg. pasta followed by subjecting the resultant pasta to drying treatment so as to keep its temperature at 65-90° C for 90 min or longer. The other objective method for producing heat-sterilized pasta comprises boiling the dried pasta obtained above followed by cooling the resultant pasta and then subjecting the cooled pasta to heat sterilization treatment.

COPYRIGHT: (C)1999,JPO

JAPIO (Dialog® File 347): (c) 2001 JPO & JAPIO. All rights reserved.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-221034

(43) 公開日 平成11年(1999) 8月17日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

F I

A 2 3 L 1/16

A 2 3 L 1/16

E

A

B

C

審査請求 未請求 請求項の数3 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平10-56610

(22) 出願日 平成10年(1998) 3月9日

(31) 優先権主張番号 特願平9-336018

(32) 優先日 平9 (1997) 12月5日

(33) 優先権主張国 日本 (J P)

(71) 出願人 000111487

ハウス食品株式会社

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

(72) 発明者 高橋 真人

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号ハ

ウス食品株式会社内

(72) 発明者 神山 和夫

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号ハ

ウス食品株式会社内

(54) 【発明の名称】 乾燥パスタ及びこれを用いた加熱殺菌処理パスタの製造方法

(57) 【要約】

【課題】 加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下や色調の暗色化を有効に防止することができる乾燥パスタの製造方法、及び上記製造方法により得られた乾燥パスタを用いた加熱殺菌処理パスタの製造方法を提供すること。

【解決手段】 抗酸化剤を含有するパスタを調製し、得られたパスタにその品温が65～90℃に少なくとも90分間保持されるように乾燥処理を施すことを特徴とする乾燥パスタの製造方法。上記製造方法により得られた乾燥パスタに、茹処理を施し、次いで冷却処理を施した後、加熱殺菌処理を施すことを特徴とする加熱殺菌処理パスタの製造方法。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 抗酸化剤を含有するパスタを調製し、得られたパスタにその品温が 65～90℃ に少なくとも 90 分間保持されるように乾燥処理を施すことを特徴とする乾燥パスタの製造方法。

【請求項 2】 抗酸化剤がトコフェロールである請求項 1 記載の乾燥パスタの製造方法。

【請求項 3】 請求項 1 又は 2 記載の製造方法により得られた乾燥パスタに、茹処理を施し、次いで冷却処理を施した後、加熱殺菌処理を施すことを特徴とする加熱殺菌処理パスタの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、乾燥パスタの製造方法及びこの製造方法により得られた乾燥パスタを用いた加熱殺菌処理パスタの製造方法に関し、更に詳細には、加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下や色調の暗色化を有効に防止することができる乾燥パスタの製造方法、及びこの製造方法により得られた乾燥パスタを用いた加熱殺菌処理パスタの製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】 従来、加熱殺菌処理パスタの製造方法として、特開平 3-9056 号公報や特開平 3-39057 号公報等に開示された種々の方法が知られている。しかし、こうした従来の加熱殺菌処理パスタの製造方法では、得られるパスタが暗色化し、歯ごたえがなく食感が悪く、赤やけが生じる等の問題があった。本出願人は、上記パスタの暗色化を防止する方法として、灰分 0.63% 以下のパスタを使用するレトルトパスタの製造方法について既に特許出願をしている（特願平 2-46940 号）。また、上記パスタの食感、赤やけを改善する方法として、乾燥開始後 2 時間以内にパスタの水分が 14～27 重量% となり且つ乾燥開始後 5 分から 2 時間までの間にパスタの品温が 5 分間以上 77～94℃ に保持される条件で乾燥処理を施すことを特徴とするレトルトパスタの製造方法について既に特許出願をしている（特願平 4-351941 号）。しかしながら、これまでに提案されているものは、いずれも、加熱殺菌処理後の保存時にパスタの香りが悪くなって風味が低下しやすく、この点で未だ不十分なものであった。また、色調の暗色化についても改善の余地が残されていた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 本発明は、加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下や色調の暗色化を有効に防止することができる乾燥パスタの製造方法を提供することを目的とする。同時に、上記乾燥パスタを用いた加熱殺菌処理パスタの製造方法を提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】 本発明者らが研究を進め

た結果、抗酸化剤を含有するパスタを調製し、このパスタに特定の条件を満たすように乾燥処理を施して乾燥パスタを製造すること、また、上記乾燥パスタに茹処理を施し、次いで冷却処理を施した後、加熱殺菌処理を施すことにより、上記課題を解決し得ることを見出し、これに基づいて本発明を完成するに至った。

【0005】 すなわち、本発明の第 1 の態様は、抗酸化剤を含有するパスタを調製し、得られたパスタにその品温が 65～90℃ に少なくとも 90 分間保持されるように乾燥処理を施すことを特徴とする乾燥パスタの製造方法である。更に、本発明の第 2 の態様は、上記製造方法により得られた乾燥パスタに、茹処理を施し、次いで冷却処理を施した後、加熱殺菌処理を施すことを特徴とする加熱殺菌処理パスタの製造方法である。

【0006】 以下、本発明の内容を詳細に説明する。先ず、本発明で対象とするパスタとしては、例えば、スパゲティ、マカロニ、シェル、ラザーニャ等を挙げることができる。

【0007】 次に、本発明で用いる原料について説明する。本発明では、デュラムセモリナ、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉等の澱粉質原料を用いる。本発明では、これらの中から 1 種又は 2 種以上を適宜選択して使用することができるが、デュラムセモリナを使用する場合により顕著な効果を得ることができる。

【0008】 デュラムセモリナを使用する場合は、灰分 0.55～0.70 重量%（以下、単に%という）、更に好ましくは 0.65～0.70% のデュラムセモリナを使用するのが加熱殺菌処理による麺の暗色化を防止し且つ風味の優れた加熱殺菌処理パスタを得る上で好ましい。尚、上記デュラムセモリナの灰分は、デュラムセモリナの水分が 15% である場合の値である。また、上記灰分の測定法としては例えば灰化法（550℃）等がある。

【0009】 デュラムセモリナを使用する場合の使用量は、特に制限されないが、澱粉質原料全体の 60% 以上、好ましくは 90% 以上、更に好ましくはほぼ 100% であることが、得られるパスタの食感の点で望ましい。

【0010】 本発明では、上記澱粉質原料の他に抗酸化剤を用いることが重要であり、これにより、パスタの製造中並びに製造後においてパスタに含まれる油の劣化を防止し、後述する特定の乾燥条件と組み合わせることにより、加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下を有効に防止することができる。抗酸化剤としては、具体的には、例えばトコフェロール、ローズマリー、ポリフェノール、グルタチオン、BHA（ブチルヒドロキシアニソール）、BHT（ジブチルヒドロキシトルエン）、NDGA（ノルジヒドログアヤレチック酸）、没食子酸を挙げることができる。これらの中でも、パスタの色調の暗色化を有効に防止する上で、トコフェロー

ル、ローズマリー、ポリフェノール、グルタチオンを用いるのが好ましい。抗酸化剤を使用する場合の添加量は、上記効果を好適に得る上で澱粉質原料に対して0.001~0.1%、更には0.005~0.05%であることが好ましい。

【0011】また、本発明では、上記原料の他に、澱粉質原料に対して0.0003~0.01%、より好ましくは0.0005~0.006%のルテインを添加するとよい。これにより加熱殺菌処理を施した場合に顕在化するパスタの色調の変化、暗色化を有効に防止することができる。

【0012】ここで、ルテインとは、ヨノン環に水酸基をもつカロチノイドであり、デュラムセモリナ等の澱粉質原料に本来含まれている成分であるが、ここでは、澱粉質原料に対して更に特定量添加してパスタを調製する。ルテインの添加量が澱粉質原料に対して0.0003%に満たないとパスタの色調の変化、暗色化を有効に防止することができない。反対に、0.01%を超えるとパスタが橙色を帯びて不自然な色調のものとなる。

【0013】澱粉質原料に対して特定量添加するルテインとしては、これを多く含む原料、例えばマリーゴールド色素等をそのまま、あるいはこれから抽出、単離して使用すればよく、本発明では特にマリーゴールド色素由来のものを使用するのが上記効果を好適に得る上で好ましい。

【0014】本発明では、上記原料の他に、例えば熱凝固性蛋白質、糖質、ガム類、調味料等を適宜使用してもよい。とりわけ、糖質としてトレハロースを使用するとよい。これにより、パスタに柔らかな潤いのある舌触りを付与し、また、加熱殺菌処理後の保存中におけるパスタの食感の低下を有効に防止することができる。

【0015】ここで、トレハロースとは、2分子のD-グルコースがその還元基同士で結合した構造を有する二糖類であり、本発明においては、特にその製造法、種類等に係わらずいずれのものを用いてもよい。トレハロースの添加量は、上記効果を好適に得る上で澱粉質原料に対して0.5~10%、更には2~6%であることが好ましい。

【0016】次に、上記原料を用いた乾燥パスタの製造について説明する。まず、上記原料を加水混合して生地を得る。続いて、この生地を例えば線状又は板状等の所望の形状に成形してパスタを調製する。上記原料の加水混合及び生地の成形の操作は、常法によって行えばよい。具体的には、例えば原料の加水混合に際しては、ミキサー等を用いて行えばよく、水は生地中20~40%好ましくは25~35%を占めるように添加するのがよい。尚、原料の加水混合は、すべての原料を同時に加水混合してもよいが、澱粉質原料以外の原料は予め水に溶解ないし分散させておくのが澱粉質原料中に他の原料を均一に分散させて上記のような効果を好適に得る上で好

ましい。

【0017】また、生地の成形は、ロール圧延機や押し成型機等を用いて行うことができる。このようにして得られるパスタの水分は、20~40%好ましくは25~35%程度であることがグルテン組織を充分形成させ且つ成形後の形を保持する点で望ましい。また、同様の点でpHが5~10、好ましくは6~8程度であることが望ましい。

【0018】次に、このようにして調製されたパスタに乾燥処理を施す。これにより加熱殺菌処理後のパスタの食感にコシの強さを付与することができる。また、パスタが線状のものである場合に、麺線どうしの結着を有効に防止し得、調理時等のパスタのほぐれを良くすることができる。

【0019】上記乾燥条件としては、雰囲気温度40~98°C、相対湿度70~95%の条件で8~24時間を例示できるが、本発明では、加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下及び色調の暗色化を有効に防止する上から、パスタにその品温が65~90°Cに少なくとも90分間、更に好ましくは65~75°Cに120~600分間保持されるように乾燥処理を施すことが重要である。

【0020】これにより、パスタに含まれる油の劣化に関与するパスタ中の酵素を有効に失活させることができ、パスタに含有される抗酸化剤との相乗効果により加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下、色調の暗色化を有効に防止することができる。尚、上記品温が65°Cを下回るか、品温を65~90°Cに保持する時間が90分間に満たないと、上記酵素を充分に失活させ難くなり加熱殺菌処理後の保存時にパスタ中の油劣化が促進してパスタの香りが悪くなり風味が低下し、色調が暗色化する。また、90°Cを超える品温にパスタを保持して酵素の失活を図るとパスタが高品温になり過ぎてかえって色調の暗色化が促進される。

【0021】尚、上記のようにパスタの品温を65~90°Cに保持した後は、例えばパスタの品温を20~65°Cに保持してパスタ中における水分の偏りをなくし、水分を均一化して局所的な過乾燥を防止するのが好ましい。乾燥処理後のパスタの水分は8~13%程度であることが好ましい。

【0022】次に、上記乾燥パスタを用いて加熱殺菌処理パスタを製造する方法について説明する。まず、上記乾燥パスタに、好ましくは茹上り後のパスタの水分が55~77重量%、更に好ましくは60~70重量%となるように茹処理を施す。これにより、得られる加熱殺菌処理パスタの風味及び食感をパスタ本来のものと同等に良好なものとするができる。

【0023】パスタの水分が上記の範囲を下回る場合には、得られる加熱殺菌処理パスタは澱粉臭の低減が充分でない風味のものとなり且つしなやかな弾力に欠けるも

のとなる傾向がある。一方、上記範囲を超える場合には得られる加熱殺菌処理パスタの食感が十分にコシのあるものとならない傾向にある。

【0024】次に、得られた茹パスタに冷却処理を施す。これにより、得られる加熱殺菌処理パスタが更にコシのある食感になると共に、パスタが線状のものである場合に、麺線どうしの結着を有効に防止することができ且つ調理時等にほぐれの良い加熱殺菌処理パスタを得ることができる。これは、冷却により澱粉ゲルが強化されるためであると考えられる。

【0025】上記冷却方法は特に制限されず、例えばパスタを水冷却する方法、炭酸ガス又は空気等の冷気を吹き付ける方法等があるが、水冷却する方法を採用すると、茹パスタ表面のぬめりを除去することができ、パスタが線状のものである場合に、麺線どうしの結着をより有効に防止することができ且つ調理時等のほぐれや喫食時の口当たりを更に良好なものとする点で望ましい。

【0026】水冷却する方法としては、具体的には茹パスタに水シャワー（滝状に流す又は噴霧する水の中に茹パスタを通過させる場合を含む）する方法、流水又は静水中に浸漬する方法及び上記2方法を併用する方法等がある。冷却の条件は、茹パスタの品温が冷却開始後60秒以内、好ましくは30秒以内に40℃以下、望ましくは10～30℃、更に望ましくは10～25℃になるように設定することが好ましい。

【0027】上記冷却処理を終えたパスタは、後の加熱殺菌処理の条件を緩和するために有機酸水溶液に浸漬し、pHが4.0～5.0、更に好ましくは4.3～4.7となるように調整してもよい。上記水溶液に使用する有機酸としては、例えば乳酸、クエン酸、リンゴ酸、酒石酸のカルボン酸等があげられる。有機酸の濃度は、0.5～2%程度が適当である。

【0028】上記水溶液への浸漬時間としては15秒～1分間が例示される。また、上記水溶液にガム質を添加しておくとおパスタ表面に保湿膜が形成されて加熱殺菌処理後の保存中に生じるパスタの部分的な乾燥を有効に防止することができる。

【0029】また、パスタが線状のものである場合は必要により麺線をほぐす。その際又はその後、麺線に油脂及び／又は乳化液を付着させることもできる。これにより、麺線どうしの結着を更に防止し得、麺線のほぐれを一層良好にすることができる。

【0030】上記油脂の種類としては、食用の油脂であれば特に制限されず、例えばラード・ヘッド等の動物油及び例えば綿実油・大豆油・菜種油・椿油・パーム油等の植物油が好適に利用できる。また、使用量としては、茹パスタに対して0.1～5%、好ましくは0.5～2%が適当である。

【0031】また、乳化液はO/W型のものを使用する

ことができる。乳化液に使用する油脂としては上記したものを用いれば良く、一方、乳化剤としては例えばレシチン、ショ糖脂肪酸エステル等が好適に使用できる。上記油脂及び乳化液の付着方法としては、特に制限されず、噴霧・浸漬・塗布等の手段がある。

【0032】次に、得られたパスタを耐熱性を有する袋等の包装体に充填するが、この際、パスタの水分は茹上りのパスタの水分範囲にあることが望ましい。上記耐熱性の袋としては、加熱殺菌に耐え得る耐熱性を有するもの（パウチ等）であればすべて使用することができる。パスタを袋に充填した後、必要により袋中の空気を窒素ガス・炭酸ガス等の不活性ガスと置換し、袋の開口部をヒートシール等の手段により密封する。

【0033】尚、包装体として袋のかわりに容器を採用することもできる。この場合、例えば容器にソースを注入しそのまま電子レンジ等で加熱して喫食することができる。該容器としては、例えばポリエステル、ポリスチレン、ポリプロピレン、ポリエステル等の単層物或いは積層物でつくられたカップ状或いは井状のものをあげることができる。

【0034】次に、上記袋又は容器に加熱殺菌処理を施す。加熱殺菌処理の条件としては、殺菌温度95～135℃、5～60分間が例示できるが、前述のようにパスタを有機酸水溶液に浸漬してpH4.0～4.6に調整した場合には、条件を95～110℃、5～60分間程度に緩和することができる。このように条件を緩和して加熱殺菌処理を施した場合は、パスタの色調の変化、暗色化を更に好適に防止することができ、風味、食感等においても更に優れた加熱殺菌処理パスタを得ることができる。

【0035】加熱殺菌処理方法としては、加圧加熱殺菌処理が望ましく、特に加圧加熱殺菌処理中の加圧加熱殺菌処理槽内の圧力を袋内部の圧力にできるだけ一致させる、いわゆる定差圧式殺菌法であることが望ましい。その場合、条件としては、加圧加熱殺菌処理時の袋内の圧力と加圧加熱殺菌処理槽内の圧力との差圧（又は被殺菌食品品温の飽和水蒸気圧と空気の膨張圧との和と加圧加熱殺菌処理槽内の圧力との差圧）が-0.5～+0.5 kg/cm²、好ましくは-0.3～+0.3 cm²となるように加圧加熱殺菌処理を行うことが望ましい。

【0036】

【実施例】実施例1（乾燥スパゲティ）水分15.0%、灰分0.65%のデュラムセモリナ100重量部（以下、単に部という）に、水30部、マリーゴールドパウダー（三栄源エフ・エフ・アイ社製、ルテイン含量7.4%）0.015部、トレハロース（林原商事社製）4部及びトコフェロール0.025部からなる混合液を加えてミキサーで混合した後、エクストルーダーで押し出すと共に切断し、直径1.65mm、長さ60cmの麺線とした。該麺線は水分約32%、pH6.3の

ものであった。

【0037】得られた麺線を竿に掛け、雰囲気温度40°C、相対湿度80%の条件で乾燥処理を開始し、開始後約60分かけて雰囲気温度を80°Cに上げ、これによりパスタ線の品温を約70°Cとした。引き続き、雰囲気温度80°C、相対湿度80%の条件で麺線の品温を約75°Cに2時間保持した。その後、雰囲気温度70°C、相対湿度80%の条件で麺線の品温を約65°Cに8時間保持した。その後、雰囲気温度30°C、相対湿度80%の条件で麺線の品温を約30°Cに5時間保持して乾燥処理を終えた。乾燥処理後の麺線の水分は約11%であった。その後、麺線を長さ25cmに切断して本発明の乾燥スパゲティを得た。

【0038】実施例2（加熱殺菌処理スパゲティ）

実施例1で得た乾燥スパゲティを沸騰水中で約7分間茹でた後、湯切りし、水分約65%の茹スパゲティを得た。次に、得られた茹スパゲティを約10°Cの水に30秒間浸漬した。水浸漬後の茹スパゲティの品温は約20°Cであった。次に、上記茹スパゲティを、水98.52部、クエン酸0.6部、乳酸0.68部及びアラビヤガム0.2部からなる水溶液に30秒間浸漬した。得られた茹スパゲティのpHは4.5であった。次に、上記茹スパゲティをほぐしつつ、これに茹スパゲティ100部に対して0.8部のパーム油を塗布した。

【0039】次に、パーム油を塗布した茹スパゲティを180gづつポリプロピレン製のパウチ（140×155mm）に充填し、その後、該パウチに60mlの空気が残るようにヒートシールした。次いで、上記パウチを加圧加熱殺菌時の袋内の圧力と加圧加熱殺菌処理槽内の圧力との差圧が-0.3～+0.3kg/cm²となるように、殺菌温度105°C、30分間の条件で加圧加熱殺菌処理し、本発明の加熱殺菌処理スパゲティを得た。

【0040】得られた加熱殺菌処理スパゲティをパウチから出したところ、黄色の明るい色調を呈しており、パスタの色調の変化や暗色化の認められないものであった。このスパゲティを沸騰水中で1分間加温し、湯ざり後皿に盛り付け、更に加温した市販のミートソースを注いでかき混ぜた。この際、スパゲティはほぐれが良くて調理しやすく、ミートソースの絡まりも良かった。これを喫食したところ、油の劣化臭や澱粉臭等の不快臭が感じられず、柔らかな潤いのある舌触り、噛むとシコシコとした歯ごたえのある食感を有し、加熱殺菌処理を行わない茹スパゲティとほぼ同等の風味を有するものであった。また、上記加熱殺菌処理スパゲティは、二か月経過後も上記品質が好適に保持されているものであった。

【0041】実施例3

トコフェロールに代えてローズマリーを用いる以外は、実施例1と同様の方法により、乾燥スパゲティを得た。得られた乾燥スパゲティを実施例2と同様の方法により、加熱殺菌処理スパゲティを得た。得られた加熱殺菌処理スパゲティをパウチから出したところ、黄色の明るい色調を呈しており、パスタの色調の変化や暗色化の認められないものであった。このスパゲティを沸騰水中で1分間加温し、湯ざり後皿に盛り付け、更に加温した市販のミートソースを注いでかき混ぜた。この際、スパゲティはほぐれが良くて調理しやすく、ミートソースの絡まりも良かった。これを喫食したところ、油の劣化臭や澱粉臭等の不快臭が感じられず、柔らかな潤いのある舌触り、噛むとシコシコとした歯ごたえのある食感を有し、加熱殺菌処理を行わない茹スパゲティとほぼ同等の風味を有するものであった。また、上記加熱殺菌処理スパゲティは、二か月経過後も上記品質が好適に保持されているものであった。

【0042】実施例4

トコフェロールに代えてポリフェノールを用いる以外は、実施例1と同様の方法により、乾燥スパゲティを得た。得られた乾燥スパゲティを実施例2と同様の方法により、加熱殺菌処理スパゲティを得た。得られた加熱殺菌処理スパゲティをパウチから出したところ、黄色の明るい色調を呈しており、パスタの色調の変化や暗色化の認められないものであった。このスパゲティを沸騰水中で1分間加温し、湯ざり後皿に盛り付け、更に加温した市販のミートソースを注いでかき混ぜた。この際、スパゲティはほぐれが良くて調理しやすく、ミートソースの絡まりも良かった。これを喫食したところ、油の劣化臭や澱粉臭等の不快臭が感じられず、柔らかな潤いのある舌触り、噛むとシコシコとした歯ごたえのある食感を有し、加熱殺菌処理を行わない茹スパゲティとほぼ同等の風味を有するものであった。また、上記加熱殺菌処理スパゲティは、二か月経過後も上記品質が好適に保持されているものであった。

【0043】

【発明の効果】以上のように、抗酸化剤を含有するパスタを調製し、得られたパスタにその品温が65～90°Cに少なくとも90分間保持されるように乾燥処理を施す乾燥パスタの製造方法によれば、加熱殺菌処理後の保存時におけるパスタの風味の低下や色調の暗色化を有効に防止することができる乾燥パスタを得ることができる。

【0044】また、上記乾燥パスタに、茹処理を施し、次いで冷却処理を施した後、加熱殺菌処理を施す加熱殺菌処理パスタの製造方法によれば、上記高品質の加熱殺菌処理パスタを好適に製造することができる。